

Arts de la table



Un seau à champagne glacé

Nouveauté
Catalogue



Pour que vos bouteilles de champagne restent fraîches, voici un seau en glace ! Remplissez d'eau le moule en plastique blanc et mettez-le dans le congélateur pendant 24 heures. Sortez-le ensuite, versez de l'eau chaude dans l'ouverture centrale, puis démoulez. Posez le seau en glace ainsi obtenu dans la coupe qui l'accompagne et placez-y votre bouteille. Il ne fondra qu'au bout de six heures. Pour personnaliser ce seau, introduisez dans le moule, avant congélation, des fruits, des pétales de fleurs ou des coquillages. Vous pouvez même l'utiliser comme décoration de table en y faisant brûler une bougie (dans ce cas-là, il fondra en quatre heures).

Dimensions : 17 x 18 cm. Composition : un moule en plastique blanc et une coupe en acier inoxydable.

Réf. C24891 - Seau à champagne glace

24,99 €

19,99 €

Bonne présentation exigée !



27,99 €
SEULEMENT



Parfaits pour réaliser des montages rapides d'ingrédients superposés, ce Kit de présentation Grand Chef vous assure des recettes toujours impeccablement présentées. A vous les tartares de viande ou de poisson, les aspics, les mousses et les "pressés" de légumes ou de fruits, les gratins individuels et les moulages de riz, de ratatouille ou de purée... pour le plaisir des yeux avant celui de vous régaler !

Kit présentation grand chef : Lot de 10 pièces réalisées en inox 18/10^{ème} poli brillant de qualité professionnelle : 1 carré dim. 6 x 6 x 4 cm + poussoir, 1 rectangle dim. 9 x 3 x 4 cm + poussoir, 1 triangle dim. 6 x 6 x 4 cm + poussoir, 1 cercle dim. 7 x 6,5 cm + poussoir, 1 cercle dim. 9 x 5,5 cm + poussoir. Sans soudure. Garanti anti-bactérien. Résiste aux chocs thermiques de - 40 °C à + 260 °C. Passe au lave-vaisselle. **Livré avec :** poussoirs pour un démoulage facile et guide d'utilisation et de recettes.

Réf. C24979 - Kit présentation Grand Chef x 1

27,99 €